

新型  
コロナウイルス  
関連

## 飲食店事業者の皆様へ テイクアウト、デリバリー対応に 関する食品衛生について

新型コロナウイルス感染症が猛威を奮う中、テイクアウトやデリバリーに力を入れる飲食店事業者の皆様におかれましては、店舗客席においてその場で食品を提供する形態とは異なり、より一層の衛生管理が必要となります。

注意事項を確認し、安心安全な食品の提供に努めましょう。

裏面のチェックリストを活用し、衛生的な食品を提供しましょう

川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係

〒333-0842 川口市前川 1-11-1 (川口市保健所 1階)

048-423-7889 (食品衛生係直通)

電話受付時間：8時30分～17時15分

(土曜日、日曜日、祝日、休日、年末年始を除く)

# 飲食店におけるテイクアウトでの注意事項

～テイクアウトやデリバリーにより食品を提供する場合の注意事項を最終確認！！～

## その1!! 食品の取り扱いについて

テイクアウト食品等の調理は注文に応じて行っており、作り置きはしない。

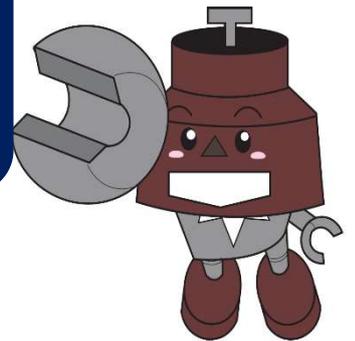
施設、設備、人的能力などに応じたテイクアウト食品等の取扱いをし、適切な受注管理を行う。

通常メニューの中でも、刺身・サラダ等の生ものや加熱不十分な食品の提供はしない。

調理後は可能な限り速やかに提供し、摂食されるまでの時間が2時間以内となるようにする。

調理済みの食品残品を翌日に提供しない。

チェック☑をいれ、  
注意事項を  
確認しましょう



## その2!! 消費者への注意喚起について

「出来る限り早めに食べること」、「食品の消費期限(日時)」を伝達する、もしくは注意書きを添えるなどし、消費者へ食中毒予防の注意喚起を行う。

※あらかじめ大量に調整する場合、店以外の場所で販売する場合は事前に保健所食品衛生係までお問い合わせください。